Консервирование огурцов, томатов, кабачков

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эту книгу правильнее было бы назвать «О консервировании без секретов». Познакомившись с нею и последовав ее советам, читатель забудет о досадных неудачах и испорченных в прошлом продуктах.

- Илья Мельников
  - Консервирование огурцов
    - Консервированные огурцы
    - Консервирование резаных огурцов
    - Консервирование огурцов без стерилизации
    - Огурцы маринованные
  - Консервирование томатов
    - Томаты, консервированные без стерилизации
    - Консервирование томатов горячим способом
    - Томаты маринованные
    - Томаты маринованные «ассорти»
    - Консервирование кабачков
    - Маринованные кабачки, нарезанные кружками, с чесноком
    - Кабачки консервированные резаные
    - Кабачки соленые
  - Консервирование кабачковой икры
    - Приготовление кабачковой икры

Илья Мельников
Консервирование огурцов, томатов, кабачков

Консервирование огурцов

Консервированные огурцы

Для консервирования отбирают свежие, недозревшие огурцы зеленого цвета, размером не более 9 см. с плотной хрустящей мякотью и недоразвитыми семенами.

Отобранные огурцы моют, сортируют по качеству и размеру и замачивают в холодной воде на 6 – 8 часов. За это время 2 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют и нарезают на кусочки длиной 4 – 6 см.

На 10 банок вместительностью 0,5 л. необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг., петрушки 15 г., укропа – 50 г., сельдерея – 30 г., листьев хрена – 30 г., листьев мяты – 3 г., чеснока – 15 г., красного стручкового горького перца – 3,5 г., душистого перца – 30 шт., лаврового листа – 7 штук.

Для маринада: воды – 2 л., соли – 120 г., уксусной эссенции – 25 г. или 5%уксуса – 400 г.

На дно банки уложить третью часть специй, необходимых для одной банки, затем вертикально уложить огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда уложить вторую часть специй и вновь огурцы, но горизонтально, сверху кладут оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2 – 3 л. первый ряд огурцов укладывают вертикально, а остальные – горизонтально. Наполненные банки залить горячим маринадом. Температура маринада 80 градусов.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль из расчета 60 г. на 1 л. воды, нагреть до полного растворения соли, раствор профильтровать через 3 слоя марли и добавить уксусную кислоту, прокипятить маринад 2 минуты.

Приготовленным маринадом залить наполненные банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для пастеризации.

Время пастеризации при 90 градусах: для банок 0,5 л. – 10 минут, для литровых банок – 15 минут, для банок 3л. – 25 минут.

Температура воды в кастрюле не должна быть больше 90 градусов, так как в противном случае огурцы станут мягкими.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят в прохладное место для охлаждения.

Консервирование резаных огурцов

Подобрать свежие огурцы по размерам и степени зрелости, промыть их в холодной воде, дать стечь воде. Затем огурцы нарезать на небольшие куски, положить их в эмалированную кастрюлю, посолить из расчета 30 г. соли на 1 кг. огурцов, перемешать, накрыть полотенцем и выдержать 12 часов.

Промыть укроп и листья хрена, дать воде стечь и нарезать их кусочками длиной 4 см. Очистить лук и чеснок и порезать: лук – кружочками, чеснок – пластинками.

Из расчета на одну банку готовят маринад.

Приготовление маринада для одной банки вместимостью 1 литр: взять 400 г. воды, 30 г. соли, 20 г. сахара, 60 г. 5% столового уксуса.

В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, сахар, нагреть до полного их растворения, прокипятить 2 минуты, профильтровать через 3 слоя марли, добавить уксусную кислоту и дать закипеть.

В чистые сухие литровые банки уложить по 12 г. резаного укропа, нарезанный лист хрена, который должен покрыть дно банки, и несколько горошин черного перца. Слить сок с огурцов и уложить их в банки, чередуя с нарезанным луком и чесноком. Затем залить горячим маринадом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 8 минут, 1 л. – 10 минут, 3 л. – 12 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Консервирование огурцов без стерилизации

Для консервирования огурцов без стерилизации на одну 3л. банку необходимо: свежих огурцов – 1,5 кг., рассола – 1,3 кг., мелкой столовой соли – 75 г., укропа 50 г., листьев хрена – 20 г., зеленого сладкого резаного перца – 30 г., листьев мяты – 6 г., чеснока 14 г. (в дольках), листьев вишни – 8 штук, листьев винограда – 4 штуки, листьев черной смородины – 8 штук, стручкового горького перца – 3 г., лаврового листа – 2 штуки.

Для консервирования отобрать свежие зеленые огурцы небольших размеров и одинаковой длины. Отобранные огурцы промыть проточной водой и замочить на 6 часов. После замачивания еще раз вымыть. На дно банки положить 1/3 специй и до половины заполнить огурцами. После этого добавить часть зелени и специй, вновь огурцы, а сверху положить оставшуюся зелень и специи. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим 5 – 6% раствором соли, для приготовления которого нужно взять 50 – 60 г. соли на 1 л. воды.

Залить банки кипящим раствором. Делать это нужно осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. Перед заливкой банки установить на сухую доску или бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в кладовой, подвале или ином прохладном месте.

Огурцы маринованные

Для маринования отбирают огурцы среднего размера, сорванные незадолго до приготовления. Огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6 часов. Затем их промывают проточной водой и обрезают плодоножки.

На банку вместимостью 1 л. необходимо: свежих огурцов – 0,6 кг., мелко нарезанных листьев хрена – 1,8 г., укропа – 50 г., зелени сельдерея – 2 г., зелени петрушки – 2 г., стручкового красного горького перца – 0,2 г., лаврового листа – 1 штука, чеснока дольками – 1,8 г. Часть листьев сельдерея можно заменить листьями черной смородины. Кроме того, можно добавить корицу – 0,3 г., гвоздику – 3шт., душистый перец – 2 горошины, горький черный перец – 7 горошин.

В банки укладывают специи и огурцы.

Одновременно с подготовкой овощей готовят маринад.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды (на банку вместимостью 3 л. необходимо 1 л. маринада), добавляют 75 г. соли, 50 г. сахара на 1 л. воды, ставят на огонь и кипятят 15 минут. Затем фильтруют через 3 слоя марли, нагревают до кипения и добавляют эссенцию (15 г. на 1 л. воды).

Наполненные овощами и маринадной заливкой банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с нагретой водой для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 5 минут, 1 л. – 8 минут, 3 л. – 15 минут.

После обработки банки герметически закрывают. Укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервирование томатов

Томаты, консервированные без стерилизации

Для консервирования можно использовать томаты, различные по цвету и степени зрелости.

На одну банку емкостью 3 л. необходимо: свежих томатов – 1,6 кг., зелени укропа – 50 г., чеснока дольками – 15 г., стручкового красного горького перца – 3 г., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г., зеленого сладкого резаного перца – 30 г., лаврового листа – 2 штуки.

Для консервирования рекомендуется томаты розового, бурого или молочного цвета. Томаты полной зрелости использовать не следует, потому что при длительном хранении ткань томатов размягчается и теряет форму.

Консервировать томаты без стерилизации лучше всего в 2-х и 3-х литровых банках.

Свежие томаты необходимо отсортировать по размерам и степени зрелости, удалить плодоножки и промыть холодной водой.

На дно банок уложить 1/3 специй и до половины банки плотно наполнить томатами. Сверху добавить еще третью часть специй, затем – томаты, на которые положить остальные специи.

Наполненные банки залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5 – 6% концентрации. Для приготовления рассола нужно на 1 л. воды взять 50 – 60 г. соли.

После заливки рассолом банки необходимо укупорить прокипяченными крышками и поставить в прохладное место.

В период хранения происходит брожение, внутри банки скапливается углекислый газ, и крышка может быть сорвана. Если это случилось, то в банку надо долить до верха рассол и вновь укупорить новой прокипяченной крышкой.

Консервирование томатов горячим способом

Для консервирования можно использовать томаты любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Консервировать лучше всего в 2-х и 3-х литровых банках.

На одну банку емкостью 3 л. необходимо: свежих томатов – 1,6 кг., зелени укропа – 50 г., чеснока дольками – 15 г., стручкового красного горького перца – 3 г., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г., зеленого сладкого резаного перца – 30 г., лаврового листа – 2 штуки.

Свежие томаты отсортировывают по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и промывают холодной водой.

На дно банок уложить 1/3 специй и плотно наполнить до половины томатами. Сверху добавить еще третью часть специй, затем уложить томаты, на которые положить остальные специи.

Наполненные банки залить горячей водой (40 – 50 градусов), накрыть прокипяченной крышкой, накрыть полотенцем и выдержать 3 минуты. Затем снять крышки, горлышко банки накрыть кусочками марли, чтобы не выпали томаты и специи. Зажать резиновым кольцом, слить воду и вновь залить банки горячей водой (60 – 70 градусов), накрыть их крышками и обмотать полотенцем.

Через 5 минут воду слить таким же способом и сразу залить банки подготовленным горячим (90 – 95 градусов) рассолом 5 – 6% концентрации (на 1 л. воды взять 50—60 г. соли).

Залитые рассолом банки герметически укупорить и по возможности быстро охладить. Особенно это касается банок со зрелыми томатами, чтобы томаты остались целыми и не утратили своей формы.

Томаты маринованные

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, сливовидной или округлой формы любого цвета. Томаты диаметром до 7 см. маринуются целыми, а крупные – половинками. Свежие без повреждений томаты нужно отсортировать по степени зрелости, удалить плодоножки, тщательно промыть холодной водой и уложить в подготовленные банки.

На 1 кг. подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена – 2 г., листьев сельдерея и петрушки – 3,9 г., зелени укропа – 60 г., стручкового красного перца – 0,2 г., чеснока – 4 г., лаврового листа – 1 штука, сахара – 50 г., соли – 50 г., уксусной эссенции – 15 г. или 5%-ного столового уксуса 225 г.

Одновременно готовят маринад.

На одну банку емкостью 0,5 л. нужно 215 – 220 г. маринада.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют сахар и соль. Смесь кипятят 15 минут, фильтруют, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения. Затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок кладут зелень, пряности, а потом – томаты.

Наполненные банки заливают горячим (80 градусов) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах для банок 0.5 л. – 5 минут, 1 л. – 8 минут, 3 л. – 15 минут.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте, чтобы томаты не размягчились.

Томаты маринованные «ассорти»

На 1 кг. подготовленных овощей необходимо: листьев хрена – 1,8 г., укропа – 50 г., листьев петрушки и сельдерея – 4 г., стручкового красного горького перца – 0,2 г., лаврового листа – 1 штука, чеснока – 4 г.

На одну литровую банку необходимо: ломаной корицы – 1 кусочек, гвоздики – 4 штуки, душистого перца – 4 горошины, черного горького перца – 3 горошины, лаврового листа – 1 штука.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты – 70 %, мелкоплодные огурцы (корнишоны) – 30%.

Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и специи, затем – огурцы, а на них – томаты. Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют сахар и соль. Смесь кипятят 10 – 15 минут, фильтруют. Вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок 0, 5 л. необходимо приготовить 2,2 л. маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л. воды, 105 г. сахара, 110 г. соли, 32 г. уксусной эссенции.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 5 минут, 1 л. – 8 минут, 3 л. – 15 минут.

После обработки банки герметически укупоривают. Переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Консервирование кабачков

Для консервирования следует отбирать недозревшие кабачки, у которых еще не огрубела кожица и не вызрели семена.

Отобранные кабачки промыть холодной водой, дать ей стечь. Отрезать плодоножки, почистить и нарезать вдоль кабачка на части. Для банок 0,5 л. длина нарезанных частей составляет 8 см., для литровых банок – 6 см. Затем кабачки режут на дольки толщиной 25 мм.

На дно чистых и сухих банок укладывают специи и зелень.

Для банки 0,5 л. необходимо 8 г. листа хрена, 10 г. сельдерея и петрушки, 0,5 листа мяты, 1,5 г. резаного чеснока, 0,3 г. красного стручкового перца, 0,1 г. черного горького перца, 1 лавровый лист.

Дольки кабачков нужно уложить на специи. В банку 0,5 л. дольки укладывают вертикально в один ряд, в банку 1 л. – в два ряда. Наполненные банки заливают маринадом. Температура маринада должна быть 80 – 85 градусов. На одну банку 0,5 л. нужно 200 г. маринада.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50 – 60 г. воды), смесь доводят до кипения и после растворения соли фильтруют. К профильтрованному рассолу добавляют 13 г. уксусной эссенции или 200 г. столового уксуса 5% концентрации на каждый литр рассола.

При разливе маринада по банкам важно, чтобы уровень его был на 1,5 см. ниже верха горлышка банки 0,5 л. и на 5 см. ниже горлышка банки 3 л.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 – 75 градусов, для пастеризации.

Время пастеризации при 90 градусах: для банок 0,5 л. – 8 минут, 1 л. – 10 минут, 3 л. – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. Банки емкостью 3 л. можно не переворачивать.

Маринованные кабачки, нарезанные кружками, с чесноком

На одну банку емкостью 1 л. необходимо: свежих кабачков – 1,7 кг, растительного масла – 100 г. (50 г. для добавления в банку и 50 г. для обжарки кабачков), чеснока – 15 г., зелени петрушки и укропа – 7 г., соли – 12 г., 6%-ного раствора уксусной кислоты – 60 г.

Свежие кабачки диаметром не более 6 см промыть щеткой в холодной воде, ополоснуть в проточной воде, отрезать плодоножки и нарезать кружками толщиной 2,5 см. Нарезанные кабачки обжарить в растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок очистить, мелко нарезать и тщательно растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп промыть в проточной воде, дать ей стечь и нарезать кусочками длиной 1,5 см. На дно чистой сухой банки налить растительное масло, уксус, насыпать соль, добавить зелень, растертый чеснок, затем плотно уложить обжаренные кабачки.

Банки наполнить на 2 см. ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 – 60 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 25 минут, 1 л. – 40 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки консервированные резаные

Кабачки тщательно вымыть в холодной воде щеткой, сполоснуть в проточной воде, обрезать плодоножки и нарезать кабачки кружками толщиной 2 – 2,5 см.

Зелень петрушки, укропа, хрена, мяты и сельдерея промыть в проточной воде, стряхнуть с них воду и нарезать на кусочки длиной 3 см. Чеснок почистить, крупные дольки разрезать на 3 части, а мелкие – на две. Перец стручковый вымыть и разрезать вдоль пополам.

На одну банку емкостью 1 л. необходимо: свежих томатов – 700 г., листа хрена – 6 г., укропа – 15 г., листа мяты – 1 г., сельдерея или петрушки – 6 г., чеснока – 2 г., лаврового листа – 0,5 г., черного горького перца – 0,5 г., стручкового перца – 0,5 г., 6%-ного раствора уксуса кислоты – 80 г., соли – 15 г.

На дно чистой и сухой банки уложить половину необходимого количества зелени и специй. Затем – нарезанные кабачки. Сверху положить оставшуюся зелень и специи. Наполненные банки залить горячим маринадом (70 градусов).

Для банки вместимостью 1 л. маринад готовят следующим образом.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают 300 г. воды, добавляют 15 г. соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 минут, фильтруют. Ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г. 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, подогретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 8 – 10 минут, 1 л. – 12 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки соленые

На одну банку вместимостью 3 л. необходимо: свежих кабачков – 1,8 кг., укропа – 90 г., сельдерея – 30 г., хрена – 15 г., горького красного перца – 2 шт., чеснока – 5 зубчиков.

Для засолки кабачки подбирают длиной не более 15 см. и диаметром не более 5 см. с плотной тканью.

Их необходимо тщательно вымыть щеткой, дать воде стечь, отрезать плодоножки.

На дно сухих и чистых банок укладывают третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно уложить кабачки. Положить вторую часть специй, вновь кабачки и сверху положить оставшиеся специи.

Наполненные банки залить рассолом. Рассол приготовить из воды и соли из расчета 60 г. соли на 1 л. воды.

Подготовленные таким образом кабачки выдерживают 8 суток, затем добавляют рассол так, чтобы он доходил до верха горлышка.

Хранить в прохладном месте без герметической укупорки.

Консервирование кабачковой икры

Приготовление кабачковой икры

Кабачки вымыть щеткой или мочалкой в холодной воде, затем промыть проточной водой. Срезать плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очистить от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Первый способ приготовления икры.

Расход продуктов: на одну банку 1 л. – 0,8 кг. свежих кабачков, 100 г. растительного масла, 130 г. лука, 20 г. чеснока, 3 г. укропа, 3 г. петрушки, 60 г. столового уксуса 5%-ного.

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5 – 2 см., обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 градусов кабачки пропустить через мясорубку.

Почистить репчатый лук, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Одновременно приготовить специи. Промыть укроп и петрушку, дать воде стечь, зелень встряхнуть и нарезать кусочками длиной 0,5 см.

Очистить чеснок. Промыть его в холодной воде, дать воде стечь, нарезать чеснок кусочками и растереть в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахара и соли берут соответственно 10 и 13 г. на 1 кг. измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные томаты или томатный соус 150 – 200 г. на 1 кг. массы.

Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавить пюре из красного перца (15% от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешать и расфасовать смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 75 минут, 1 л. – 90 минут.

После стерилизации банки герметически укупоривают и ставят в прохладное место для охлаждения.

Второй способ приготовления икры.

Подготовленные кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5 – 2 см., уложить в казанок, нагреть при постоянном помешивании, а затем уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

Расход продуктов: на банку 1 л. необходимо 0,8 свежих

кабачков, 80 г. обжаренного в растительном масле лука, 40 г. растительного масла для обжаривания лука, 10 г. укропа, 10 г. петрушки, нарезанных на кусочки длиной 0,5 см, 15 г. чеснока, толченного с половиной чайной ложки соли, 6 г. черного молотого перца, 15 г. соли, 15 г. сахара, 125 г. 6%-ного уксуса.

В уваренную массу кабачков добавить обжаренный лук с маслом, нарезанную зелень, толченый чеснок, перец, соль, сахар, уксус. Массу перемешать и разложить в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л. – 70 минут, 1 л. – 80 минут.

После стерилизации банки герметически укупорить и охладить.